

Almería, a 8 de JULIO 2022

Consejería de Salud y Familias  
Servicio Andaluz de Salud  
**Hospital Universitario Torrecárdenas**

## **OFERTA TÉCNICA y ECONÓMICA.**

### **Contratación del servicio de manutención del personal de guardias y autorizado por el trámite de emergencia, así como de atención al público en general.**

#### **1. EL OBJETO DE LA OFERTA:**

El objeto de esta oferta es presentar las especificaciones técnicas para el desarrollo del servicio de catering para manutención del **personal de guardias y** autorizado por la Dirección del Hospital Universitario Torrecárdenas, así como del **público en general**.

El servicio consistirá en la manutención del personal mencionado, **almuerzos y cenas**, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices referidas en el pliego, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Se garantiza un servicio mínimo diario por este concepto de 60 ingestas de almuerzos y cenas. Estimado una oscilación global entre una media de 80 a 100 almuerzos y cenas diarias.

#### **2. PRECIO INDIVIDUALIZADO DE LOS SERVICIOS.**

Se establece como precio para el **almuerzo de 15€** y para las **cenas 15€** por ingesta Iva excluido

Las diferentes ingestas serán servidas en los locales habilitados por el centro hospitalario, zona de antiguo local de cafeterías, local de comedor de personal y de público del centro en condiciones de uso.

Se pone a disposición los recursos necesarios para atender al personal en todo momento y circunstancias, con asistencia al comensal en mesa para el caso de guardias y autorizaciones.

En este precio está incluida toda la logística necesaria, recursos humanos de atención al servicio, transporte, menaje, vajilla, limpieza de enseres y locales, gestión de residuos etc.

Respecto a la **asistencia a público en general** se presenta la siguiente propuesta de oferta y precios en el punto

**3. ESPECIFICACIONES RELATIVAS AL SERVICIO DE GUARDIAS Y AUTORIZACIONES : HORARIOS, ROTACIONES, COMPOSICIÓN Y CONTROL.**

El número de ingestas se facturarán atendiendo a las ingestas realmente servidas, con un **mínimo garantizado de 60 almuerzos y 60 cenas diarias.**

Esto es, se facturará cada mensualidad el número de almuerzos y cenas realmente efectuados, comprobados y certificados.

• **HORARIOS:**

El horario para prestación de este servicio será el siguiente:

- **Almuerzos: De 14 a 16,30 horas**
- **Cenas: De 20,30 a 23 horas.**

• **MEDIOS , ROTACIONES Y COMPOSICIÓN:**

Se ofertan menús semanales de almuerzo y cena, que variarán en consonancia con la época del año, atendiendo al principio de dieta saludable y equilibrada basada en cocina tradicional mediterránea.

Se propone una mejora en la elaboración de menú especiales para fechas de interés festivo, incluido en el precio de la propuesta.

<b>PRIMER PLATO</b>	<b>PRINCIPAL</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SOPA PICADILLO</li> <li>▪ PATATA AJO POLLO</li> <li>▪ SALMOREJO</li> <li>▪ GUISILLO TERNERA</li> <li>▪ GURULLOS CON CONEJO</li> <li>▪ COCIDO</li> <li>▪ ARROZ NEGRO</li> <li>▪ FIDEOS COLORAOS</li> <li>▪ BERZA</li> <li>▪ LENTEJAS</li> <li>▪ ACELGAS ESPARRAGADAS</li> <li>▪ TRIGO</li> <li>▪ FIDEUA</li> <li>▪ ARROZ CALDOSO BACALAO</li> <li>▪ PAELLA DE VERDURAS</li> <li>▪ PAELLA MIXTA</li> <li>▪ MIGAS</li> </ul>	<p><b>PESCADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MERLUZA AL PIL PIL</li> <li>▪ MERLUZA FRITA</li> <li>▪ CAZÓN EN ADOBO</li> <li>▪ JIBIA EN SALSA</li> <li>▪ GALLOPEDRO EN SALSA DE ÑORAS</li> </ul> <p><b>CARNES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CUAJADERA DE POLLO</li> <li>▪ ALITAS DE POLLO AL HORNO</li> <li>▪ ALBÓNDIGAS CASERAS DE POLLO Y PAVO</li> <li>▪ LOMO A LA PIMIENTA</li> <li>▪ LOMO CON NATA</li> <li>▪ POLLO AL CURRY</li> <li>▪ POLLO A LA MIEL</li> <li>▪ SECRETO DUROC</li> <li>▪ CONEJO AL AJILLO</li> <li>▪ PECHUGA A LA PLANCHA</li> </ul> <p><b>PASTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MACARRONES CON NATA</li> <li>▪ SPAGUETI BOLOGNESE</li> <li>▪ MUSAKKA GRIEGA</li> <li>▪ LASAÑA VEGETA</li> <li>▪ LASAGÑA DE CARNE</li> <li>▪ RISOTTO CON SETAS</li> </ul>
<p><b>VERDURAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MENESTRA DE VERDURAS</li> <li>▪ BRÓCOLI CON PIQUILLOS</li> <li>▪ COLIFLOR CON BRECHAMEL</li> <li>▪ TORTILLA ESPAÑOLA CON VERDURAS</li> <li>▪ POKE DE CHIA POKE CON CHIIA</li> <li>▪ WOK DE VERDURAS</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>POSTRES</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ TARTA DE CHOCOLATE</li> <li>▪ TARTA DE QUESO</li> <li>▪ TARTA DE DULCE DE LECHE</li> <li>▪ TARTA TIRAMISU</li> <li>▪ PUDDING</li> <li>▪ FRUTA FRESCA</li> </ul>

Se ofrecerán siempre como mínimo dos primeros platos y dos segundos, a elegir, en cantidad suficiente y adecuada, así como pan, una bebida y postre.

Las bebidas serán una unidad por ingesta de zumos, refrescos, cerveza sin alcohol o bebidas de baja graduación alcohólica.

Cada comensal que haga uso de este servicio especificará en el Sistema de control habilitado, sus datos

personales: nombre completo y servicio al que pertenece, y concepto (guardias, continuidad asistencial) firmando en el cuadro del servicio.

#### 4. ESPECIFICACIONES RELATIVAS A LA ATENCIÓN AL PÚBLICO : HORARIOS

Respecto a la asistencia al público en general, este se rige por el **principio de riesgo y ventura** aportando el Hospital el espacio debidamente acondicionado para la prestación del servicio.

- **HORARIOS:**

El horario para la atención al público será el siguiente:

- **Almuerzos: De 14 a 16,30 horas**
- **Cenas: De 20,30 a 23 horas.**
- **CAFETERÍA De 7:30 a 23 Horas.**

Se ofertan menús diarios de almuerzo y cena, así como platos combinados, atendiendo al principio de dieta saludable y equilibrada basada en cocina tradicional mediterránea. Los menús de comida y cena serán de similar composición al ofertado para el servicio "Guardias y autorizados" con igualdad de precio.

Se propone una oferta permanente de alimentos, Snacks y Sandwiches, entre otros:

<b>BEBIDA + TAPA PVP: 3,40€</b>	<b>SÁNDWICHES PVP: 3,50€</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ JAMÓN DUROC RESERVA ESPECIAL</li> <li>▪ QUESO PURO DE OVEJA MANCHEGO</li> <li>▪ ENSALADILLA RUSA HECHA EN CASA</li> <li>▪ PINTXO DE TORTILLA</li> <li>▪ PINTXO DE EMPANADA</li> <li>▪ PINTXO DE MALLORQUINA CON QUESO</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <b>BOCADILLOS PVP: 5,50€</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LOMO FRESCO A LA PLANCHA CON MEDALLÓN DE TOMATE Y QUESO FUNDIDO</li> <li>▪ JAMÓN SERRANO CON TOMATE Y AOVE</li> <li>▪ QUESO SEMI CURADO EN ACEITE DE OLIVA</li> <li>▪ TORTILLA PATATAS CON ALI OLI Y TOMATE</li> <li>▪ HAMBURGUESA COMPLETA CON TOMATE , LECHUGA , QUESO FUNDIDO Y HUEVO FRITO</li> <li>▪ HOT DOG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MIXTO YORK Y QUESO</li> <li>▪ ATÚN CON TOMATE</li> <li>▪ JAMÓN Y QUESO AZUL</li> <li>▪ QUESO CREMOSO CON NUECES Y PASAS</li> <li>▪ PAVO</li> <li>▪ VEGETAL ESPECIAL</li> <li>▪ CHORIZO DE PAMPLONA</li> <li>▪ PALITOS DE MAR</li> <li>▪ POLLO AL CURRY</li> <li>▪ POLLO CON MOSTAZA Y MIEL</li> <li>▪ PAVO BRASEADO</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <b>BEBIDAS</b> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">▪ Café / Infusión</td> <td style="padding: 2px;">PVP: 1,60€</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">▪ CERVEZA</td> <td style="padding: 2px;">PVP: 2,00€</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">▪ Refrescos</td> <td style="padding: 2px;">PVP: 2,60€</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">▪ Zumos / Batidos</td> <td style="padding: 2px;">PVP: 2,30€</td> </tr> </tbody> </table>	▪ Café / Infusión	PVP: 1,60€	▪ CERVEZA	PVP: 2,00€	▪ Refrescos	PVP: 2,60€	▪ Zumos / Batidos	PVP: 2,30€
▪ Café / Infusión	PVP: 1,60€								
▪ CERVEZA	PVP: 2,00€								
▪ Refrescos	PVP: 2,60€								
▪ Zumos / Batidos	PVP: 2,30€								

## 5. CONTENIDO MÍNIMO DEL PROYECTO DE GESTIÓN:

### Para el Servicio de mantenimiento del personal de guardias:

- Precios unitarios IVA excluido del Almuerzo y de la Cena.
- Relación y composición de Menús semanales ofertados a un mes vista.
- Para la organización del servicio se establece una elaboración previa de las comidas y cenas en el centro de producción con el traslado al comedor habilitado en el Hospital, con servicio de bandejas, reducción de envases y servicio en mesa. Dotando en el espacio un office destinado a la preparación y emplatado.  
Para el control de servicio se propone un estandillo de registro y control de los comensales detallando nombre, servicio al que pertenece, asignando un número de control y generando un reporte diario, semanal y mensual a la secretaría de gerencia del Hospital

### Para la atención al público:

- Precios unitarios **IVA incluido** de los menús ofertados y de cada uno de los productos a servir.
- Relación y composición de Menús ofertados.
- Para la organización del servicio de comidas y cenas destinado al público en general la elaboración de las comidas se realiza en el centro de producción, con traslado al comedor del Hospital para atender los servicios previstos en el horario determinado para tal fin, para este servicio está prevista la reposición de alimentos en el caso que sea necesario. Adicionalmente se establece un servicio continuo de cafetería con oferta permanente de alimentos fríos y otros elaborados, así como servicio de bebidas y alimentos sin elaboración.

## 6. ESPECIFICACIONES GENERALES RELATIVAS A EXIGENCIAS Y CONDICIONES LEGALES DEL SERVICIO.

- Las condiciones exigidas a los productos que el contratista adquiera para el buen fin del objeto contractual estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada grupo de productos, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, y se aplicarán en la adjudicación de compra de víveres y en la recepción de estas que efectúe el contratista.
- La legislación en materia de alimentos tanto española como comunitaria tiene como objeto la protección del consumidor al controlar los alimentos para evitar riesgos sanitarios, fraudes y adulteraciones y garantizar que sean inocuos, genuinos, nutritivos y apetecibles. Regula al mismo tiempo el comercio de los alimentos. Protege el valor comercial al considerar la correcta identificación, los rendimientos, las falsificaciones y la tipificación oficial. Existen diferentes niveles, clases o categorías que van a tener distintos precios en el mercado, y de su conocimiento se obtiene una mejor relación calidad-precio.
- Todos los productos que se adquieran para y como consecuencia del contrato cumplirán lo dispuesto sobre la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios( R. D. 1.334/99 de 31 de Julio ), modificado por el R.D. 238 / 2.000 de 18 de febrero ( B.O.E. 19 de febrero de 2.000 ) y sobre Registro Sanitario de Alimentos ( R.D. 1.712 /91 de noviembre).
- Todos los envases y/o embalajes deben ser de material autorizado para uso alimentario, y cumplirán la R.T.S. para la elaboración , circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios, y R.D. 397 / 90 de 16 de marzo, por lo que se aprueban las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos distintos de los poliméricos . Los transportes serán adecuados para mantener la cadena de frío, y estarán en óptimas condiciones de higiene.
- Todos estos aspectos serán tutelados y bajo la responsabilidad exclusiva del contratista, sin perjuicio de una supervisión superior del servicio de nutrición y dietética hospitalaria

- El gestor del servicio deberá acreditar la disposición como mínimo de un centro de producción propio con capacidad de producción suficiente a la demanda prevista con su plan general de higiene y sistema APPCC actualizado y validado por la autoridad sanitaria. Será responsable de que las comidas lleguen en perfectas condiciones de higiene , temperatura y puntualidad, manteniendo en todo momento las condiciones organolépticas de los alimentos para cada usuario de los servicios.
- La limpieza e higiene de los locales y aseos cedidos serán de su cuenta así como de la reposición de consumibles y sujetos a supervisión del centro, así como de cualquier equipo o enseres sujetos a posible cesión de uso. En cualquier caso, deberá asumir el necesario despliegue de medios auxiliares para la prestación del servicio.
- El adjudicatario deberá mantener y conservar y en disposición de testimoniar, en todo momento la trazabilidad de los productos servidos bajo el amparo del servicio contratado tanto de los productos manufacturados como de los sometidos a tratamiento, transformación y elaboración y sus correspondientes fichas técnicas.

#### **7. CONTROLES HIGIENICO-SANITARIOS Y AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS Y DE FUNCIONAMIENTO:**

Se adjunta el Plan General de Higiene vigente en el centro de producción, contemplando la implantación de un plan general adhoc a la oferta y prestación de los servicios de manutención del personal de guardias y autorizado por el trámite de emergencia, así como de atención al público en general. La toma y conservación de las muestras testigo se realiza tanto en el centro de producción como en el lugar de la prestación del servicio estableciendo un protocolo de identificación por pares.

## **8. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

Al tratarse de un contrato de servicios de tracto sucesivo estas facultades de inspección y control sobre el mismo serán permanentes y durante toda su vigencia temporal.

Cualquier discrepancia al respecto deberá resolverse de común acuerdo y de éstas persistir la empresa aceptará con carácter previo y preceptivo la decisión del centro, sin perjuicio de utilizar los recursos legales que estime oportuno de ser considerados lesivo.

En caso de discrepancias o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en este documento la Dirección del Hospital lo pondrá en conocimiento de la empresa a través de su representante o de los cauces que ésta determine en su **proyecto de gestión**, mediante la correspondiente **ACTA DE INCIDENCIAS**, en la que se hará constar la/s anomalía/s detectada/s. La empresa adjudicataria se verá obligada de forma **inmediata** a la corrección de las irregularidades o alteraciones producidas.

## **9. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.**

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que se aplique a los trabajos por el desplegados y relacionados directa o indirectamente con el presente contrato.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado en este orden y ámbito de actividad. El Hospital se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter medioambiental.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos en su caso.

El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente a la dirección del Hospital sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos efectuados.

Los residuos generados que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser gestionados y retirados de las instalaciones bajo su responsabilidad y depositados en el punto limpio del centro, compactadoras habilitadas y atendiendo a lo dispuesto en el Manual de Gestión de Residuos del Hospital. Así como la de la correcta gestión de los envases y embalajes o cualquier otro residuo que se genere conforme a la legislación medioambiental vigente.

Todos los productos de limpieza podrán ser sometidos a la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del Hospital Torrecárdenas.

## **10. ASPECTOS RELATIVOS A LA SEGURIDAD, SALUD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS:**

- El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con el mismo toda la legislación vigente de Seguridad y Salud en el trabajo vigilando especialmente el cumplimiento de la normativa sobre manipulado de alimentos vigente en Andalucía,

Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero y Decreto 189/2001 por el que se regulan los planes de formación de los manipuladores de alimentos y el régimen de autorizaciones y registro de empresas y entidades que imparten formación en esta materia.

- Igualmente, es competencia del adjudicatario la formación de su personal en materia de Seguridad, Salud e Higiene. A estos fines el adjudicatario programara las acciones y programas que la legislación demanda.
- El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier uso publicitario de su condición empresarial dentro del recinto del complejo hospitalario.
- El adjudicatario estará obligado a coordinar su actividad conforme a las exigencias que la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital U. Torrecárdenas demande en cada momento ateniéndose a las indicaciones e instrucciones que de la misma emanen .

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 1 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

## MEMORIA DE LA ACTIVIDAD

La actividad que se desarrolla en FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA”, instalaciones gestionadas por la sociedad CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L., es la de elaboración de comidas para ser servidas en eventos / celebraciones, contándose para ello con unas carpas instaladas alrededor del edificio, así como traslado hasta el lugar donde son servidas al cliente (CATERING).

### 1. INSTALACIONES

#### 1.1. Características y uso de las instalaciones (VER PLANOS GENERALES INSTALACIONES).

La superficie útil aproximada de las instalaciones es de 353,15 m<sup>2</sup>, más las terrazas de la planta alta y el terreno en el que están instaladas las carpas donde se celebran los eventos, distribuidos de la siguiente manera:

PLANTA BAJA		PLANTA ALTA	
ZONA	SUPERFICIE ÚTIL (m <sup>2</sup> )	ZONA	SUPERFICIE ÚTIL (m <sup>2</sup> )
PORCHE PRINCIPAL	10,95	ASEOS	17,45
PORCHE 2	11,35	ALMACÉN	5,30
PORCHE 3	6,80	DISTRIBUIDOR-ALMACÉN	23,55
COCINA	29,50	VESTÍBULO-DISTRIB.	20,60
SALA DE LAVADO	7,30	TERRAZA 1	77,40
CÁMARA	5,10	BARRA 1	10,45
BARRA	10,20	TERRAZA 2	106,60
ALMACÉN DE BEBIDAS	41,30	BARRA 2	16,90
SALA DE DESBARASE	18,50	<b>TOTAL</b>	<b>77,15</b>
DISTRIBUIDOR	27,00		
SALA FRÍA	16,00		
SALA DE MENAJE Y MANTELERÍA	23,00		
SALA DE EMPLATADO	46,00		
ASEOS	23,05		
<b>TOTAL</b>	<b>276,00</b>		



DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 2 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

### 1.1. Descripción de las instalaciones

ZONA	PAREDES	TECHOS	SUELOS
COCINA	ALICATADAS	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
ZONA BARRA	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
SALA DE LAVADO	ALICATADAS	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
BARRA	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
ALMACÉN BEBIDAS	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
ZONA DE DESBARASE	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
SALA FRÍA	ALICATADAS	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
SALA DE MENAJE Y MANTELERÍA	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
SALA DE EMPLATADO	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
PASILLOS Y DSITRIBUIDORES	PINTADAS (pintura plástica)	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
ASEOS	ALICATADAS	PINTADOS (pintura plástica)	ENLOSADO (losas tipo gres)
<b>ILUMINACIÓN</b>	Zonas de elaboración / preparación y almacenamiento de comidas y materias primas: tubos fluorescentes protegidos.		
<b>PUERTAS</b>	Zonas de elaboración / preparación y almacenamiento de comidas y materias primas: material lavable, con superficie de fácil limpieza y desinfección.		
<b>OTROS</b>	Aseos público dotados de extractores y aseo trabajadores dotado de ventana.		

### 1.2. Maquinaria, equipos, mobiliario y útiles de trabajo

(Ver situación de cada uno de ellos en PLANO GENERAL INSTALACIONES)

<b>MAQUINARIA, EQUIPOS, MOBILIARIO Y ÚTILES DE TRABAJO</b>
<p><b>CÁMARA FRIGORÍFICA F4</b> Dotada de lector termométrico. Situada en la cocina. Destinada a la conservación en refrigeración de materias primas necesarias para la elaboración. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 4°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>ARMARIO FRIGORÍFICO F1</b> Dotada de lector termométrico. Situado en la sala fría. Destinada a la conservación refrigeración CARNES Y PESCADOS, ubicándose ambos en bandejas protegidas con film y de forma separada. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 4°C y si contiene carne picada o derivados de esta, superior a 0°C pero no superior a 2°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>ARMARIO FRIGORÍFICO F2</b> Dotada de lector termométrico. Situado en la sala fría. Destinada a la conservación refrigeración de PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 8°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>VITRINA FRIGORÍFICA F3</b> Dotada de lector termométrico. Situada en la zona de barra de la planta baja. Destinada a la conservación refrigeración de BEBIDAS.. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 8°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 3 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

<b>BOTELLEROS.</b> Contienen bebidas que no necesitan refrigeración para su correcta conservación. Se encuentran situados en las barras, tanto de la plata baja como de la alta.
<b>CONGELADOR TIPO ARCÓN (C1)</b> Destinada al mantenimiento/conservación de aquellas mercancías recepcionadas en este estado. Se encuentra situado en el almacén de bebidas, junto a la barra. Su temperatura óptima ha de ser -18°C o menor.
<b>VITRINA CONGELADORA (C2)</b> Destinada al mantenimiento/conservación de POSTRES. Se encuentra situada en el almacén de bebidas, junto a la barra. Su temperatura óptima ha de ser -18°C o menor.
<b>CAMPANA EXTRACTORA</b>
<b>FOGONES.</b> Se dispone de cuatro.
<b>FREIDORAS.</b> Se dispone de cuatro.
<b>HORNO DE BRASAS.</b>
<b>ARMARIO CALIENTE / HORNO RACIONAL</b>
<b>MICROONDAS</b>
<b>LAVAVAJILLAS</b>
<b>CAFETERAS</b>
<b>FREGADEROS.</b> Se dispone de dos, uno en la zona de lavado y otro en la sala fría. Dotados de agua fría y caliente.
<b>DISPENSADOR DE PAPEL</b>
<b>DOSIFICADOR DE JABÓN</b>
<b>ESTANTERÍAS y MOSTRADORES DE ACERO INOXIDALE</b>
<b>MOBILIARIO DESTINADO A MENAJE Y MANTELERÍAS.</b>
<b>MOSTRADORES EN LA SALA DE DESBARASE.</b>
<b>MESAS DE EMPLATADO.</b>
<b>MESAS Y SILLAS</b>
<b>RECIPIENTES DESECHOS Y DESPERDICIOS</b> Se dispone de dos, de material plástico, encontrándose protegido y provisto de bolsa de plástico.
<b>GENERADOR DE AGUA CALIENTE.</b> Se dispone de un termo de 100 litros de capacidad.
<b>ARMARIO ÚTILES L+D Y TAQUILLA TRABAJADORES,</b> en el aseo del personal.
<b>UTENSILIOS DE COCINA.</b> Como; cazos, escurridores, espumaderas, cuchillos, sartenes, ollas, recipientes, tablas de corte....
<b>CRISTALERÍA, VAJILLA Y CUBERTERÍA</b>
<b>CARROS ISOTERMOS PARA TRASLADO DE COMIDAS</b>

<b>ASEOS</b>
<b>PIEZAS SANITARIAS (LAVABOS, WC'S, Y DUCHAS en aseo trabajadores)</b>
<b>DOSIFICADORES DE JABÓN.</b>
<b>SECADORES DE MANOS.</b>

<b>VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE</b>
Se dispone de una furgoneta frigorífica (vokswagen) para el traslado de las comidas.

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 4 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

### 1.3. Abastecimiento de agua (VER PGH – 01: PLAN DE CONTROL DE AGUA POTABLE)

Para el desarrollo de las actividades es requisito indispensable el disponer de agua potable. El abastecimiento de agua en dicho establecimiento es realizado a través del Servicio Municipal de Aguas del Exmo. Ayuntamiento de Almería.

Se cuenta con cuenta con 10 entradas de agua y 17 tomas de agua, siendo estas las siguientes:

#### Tomas

- Tomas 1, 2, 3, 4 y 5: lavabos de los aseos de la planta baja.
- Toma 6: fregadero de la sala fría, dotado de agua fría y caliente.
- Toma 7: fregadero de la barra, dotado de agua fría y caliente.
- Toma 8: fregadero de la sala de lavado, dotado de agua fría y caliente.
- Toma 9: cafetera.
- Tomas 10, 11, 12 y 13: lavabos del aseo del personal, dotados de agua fría y caliente.
- Tomas 14 y 15: duchas del aseo del personal, dotadas de agua fría y caliente.
- Tomas 16 y 17: fregaderos de las barras de la planta alta.

#### Entradas

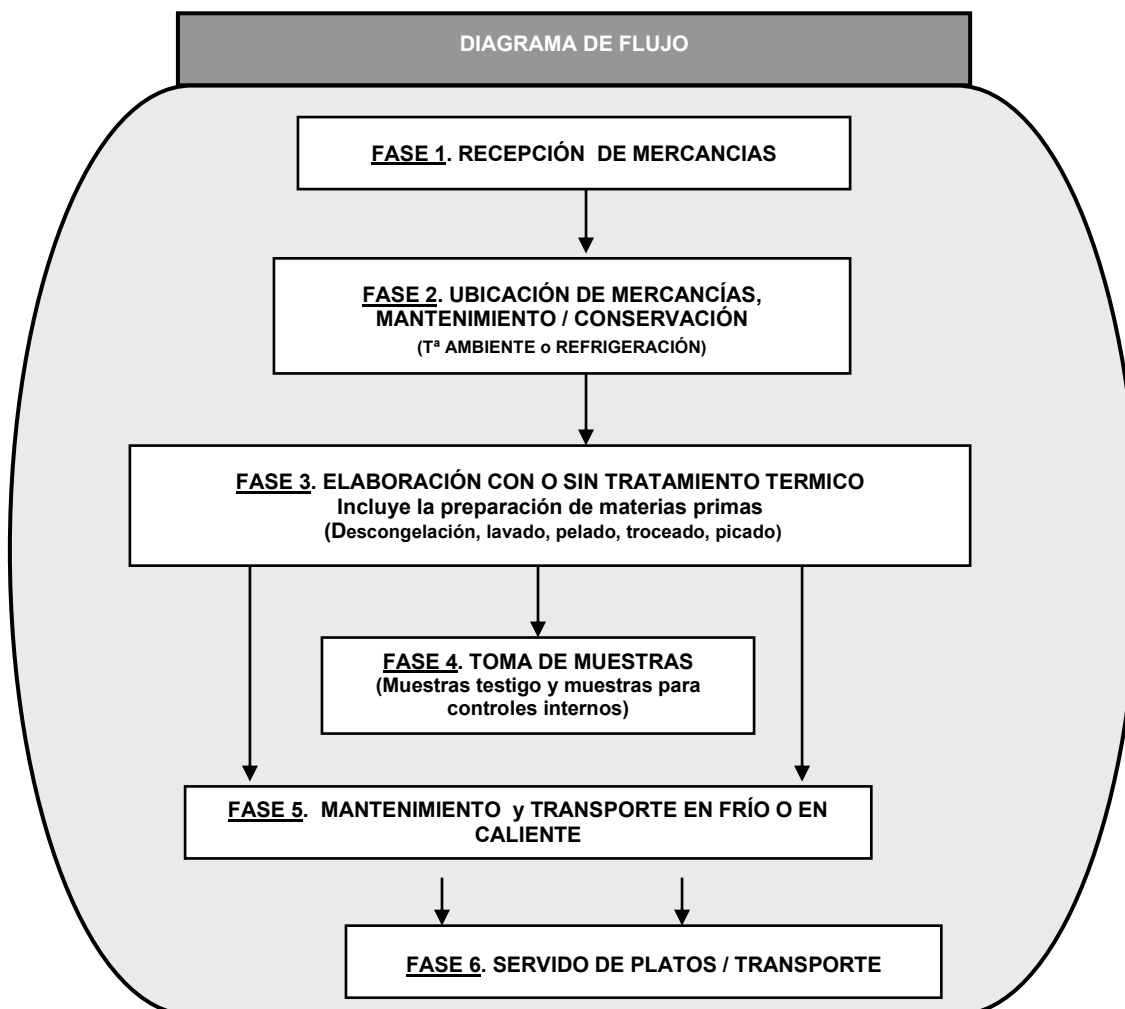
- Entrada 1, 2, 3, 4, 5 y 6: wc's de los aseos de la planta baja.
- Entrada 7: termo.
- Entrada 8: lavavajillas.
- Entradas 9 y 10: wc's de los aseos del personal.

Se adjunta al final del PGH- 01: PLAN DE CONTROL DEL AGUA POTABLE, PLANOS DE CONDUCCIONES Y TOMAS DE AGUA.

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 5 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

## 2. ACTIVIDADES

La actividad que se desarrolla en FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA”, instalaciones perteneciente a la sociedad CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L., es la de elaboración de comidas para ser servidas en eventos / celebraciones.



### FASE 1. RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

#### Mercancías recibidas

- Jamón Ibérico reserva especial de Jabugo.
- Queso puro de oveja manchego.
- Queso semicurado.
- Chacinas ibéricas de bellota.
- Patatas fritas.
- Almendras.
- Aceitunas.
- Mouse de pato.
- Arándanos.
- Cogollos de Tudela.

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA</small> <small>950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 6 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

- Pimientos del piquillo.
- Anchoas del cantábrico.
- Secreto ibérico de Bellota.
- Filetes de cerdo.
- Productos hortofrutícolas.
- Miel.
- Lomos de bacalao congelado.
- Helados.
- Tarta (elaborada).
- Golosinas.
- Pan.
- Pan rallado.
- Huevos.
- Productos hortofrutícolas.
- Especias, azúcar, edulcorante para diabéticos y sal.
- Agua.
- Aceites y vinagres.
- Agua, refrescos, zumos, cervezas, vinos y demás bebidas alcohólicas.
- Leche, café e infusiones.
- Frutos secos.

### **Requisitos proveedores**

Los requisitos que deben cumplir dichas industrias para proveer a FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA”, son los expuestos en el plan de higiene PGH-09: PLAN DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTRO Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES.

### **Requisitos mercancías**

Además de efectuar la compra solo a proveedores que cumplan con los requisitos expuestos en el PGH-09: PLAN DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTRO Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES, en FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” se han establecido unas especificaciones para la aceptación de productos alimenticios, en el momento de su recepción, estos se exponen igualmente en el PGH-09: PLAN DE ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTRO Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES.

## **FASE 2. UBICACIÓN DE MERCANCÍAS, MANTENIMIENTO / CONSERVACIÓN**

Una vez recepcionadas las mercancías éstas son ubicadas en los elementos de frío, estanterías y armarios hasta ser utilizadas como ingredientes en la elaboración de comidas.

### **□ MERCANCIAS PERECEDERAS RECEPCIONADAS FRESCAS Y CONGELADAS.**

Las mercancías que necesitan temperaturas de refrigeración o congelación, para su correcta conservación, se ubican y conservan como se expone a continuación:

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 7 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

<p><b>CÁMARA FRIGORÍFICA F4</b>          Dotada de lector termométrico. Situada en la cocina. Destinada a la conservación en refrigeración de materias primas necesarias para la elaboración. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 4°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>ARMARIO FRIGORÍFICO F1</b>          Dotada de lector termométrico. Situado en la sala fría. Destinada a la conservación refrigeración CARNES Y PESCADOS, ubicándose ambos en bandejas protegidas con film y de forma separada. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 4°C y si contiene carne picada o derivados de esta, superior a 0°C pero no superior a 2°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>ARMARIO FRIGORÍFICO F2</b>          Dotada de lector termométrico. Situado en la sala fría. Destinada a la conservación refrigeración de PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 8°C. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>VITRINA FRIGORÍFICA F3</b>          Dotada de lector termométrico. Situada en la zona de barra de la planta baja. Destinada a la conservación refrigeración de BEBIDAS.. Su temperatura óptima ha de ser mayor de 0°C y menor de 8°C.. No obstante su temperatura óptima se regirá por el alimento contenido en ella que necesite menor temperatura para su correcta conservación (ver Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS Y TIEMPOS MÁXIMOS DE CONSERVACIÓN).</p>
<p><b>BOTELLEROS.</b>          Contienen bebidas que no necesitan refrigeración para su correcta conservación. Se encuentran situados en las barras, tanto de la plata baja como de la alta.</p>
<p><b>CONGELADOR TIPO ARCÓN (C1)</b>          Destinada al mantenimiento/conservación de aquellas mercancías recepcionadas en este estado. Se encuentra situado en el almacén de bebidas, junto a la barra.          Su temperatura óptima ha de ser -18°C o menor.</p>
<p><b>VITRINA CONGELADORA (C2)</b>          Destinada al mantenimiento/conservación de POSTRES. Se encuentra situada en el almacén de bebidas, junto a la barra.          Su temperatura óptima ha de ser -18°C o menor.</p>

Durante el tiempo que permanecen las mercancías en los elementos frigoríficos, se controlará la temperatura de los mismos, para que en caso de fallo se detecte éste lo más pronto posible y poder proceder a su arreglo o al cambio de mercancías a otro dispositivo refrigerado. (Ver PGH – 05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO).

La temperatura óptima de los elementos de frío dependerá de los alimentos que en él se ubiquen. Se adjunta a continuación un cuadro en el cual se puede observar **temperaturas óptimas de conservación**, no obstante, en caso de productos envasados se han de seguir las recomendaciones del fabricante expuestas en el etiquetado. A través de este cuadro el personal trabajador podrá saber en cada momento la temperatura óptima de cada elemento de frío, siempre teniendo en cuenta que esta se regirá por el alimento que necesite menor temperatura para su correcta conservación.



DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 8 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

<b>TEMPERATURAS ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN</b>	
En caso de productos envasados se han de seguir las recomendaciones del fabricante.	
PRODUCTO	Tª ÓPTIMA (°C)
<b>Pescado y marisco fresco</b>	superior a 0 y hasta 3
<b>Carne y derivados cárnicos frescos</b>	superior a 0 y hasta 4
<b>Carne picada o derivados de ésta</b>	superior a 0 y hasta 2
<b>Embutidos cocidos (1)</b>	superior a 0 y hasta 5
<b>Embutidos curados (1)</b>	de 1 a 8
<b>Quesos</b>	de 1 a 5
<b>Semiconservas (2)</b>	de 8 a 12
<b>Conservas</b>	A TEMPERATURA AMBIENTE
<b>Hortalizas frescas</b>	de 8 a 10
<b>Frutas</b>	en torno a 5

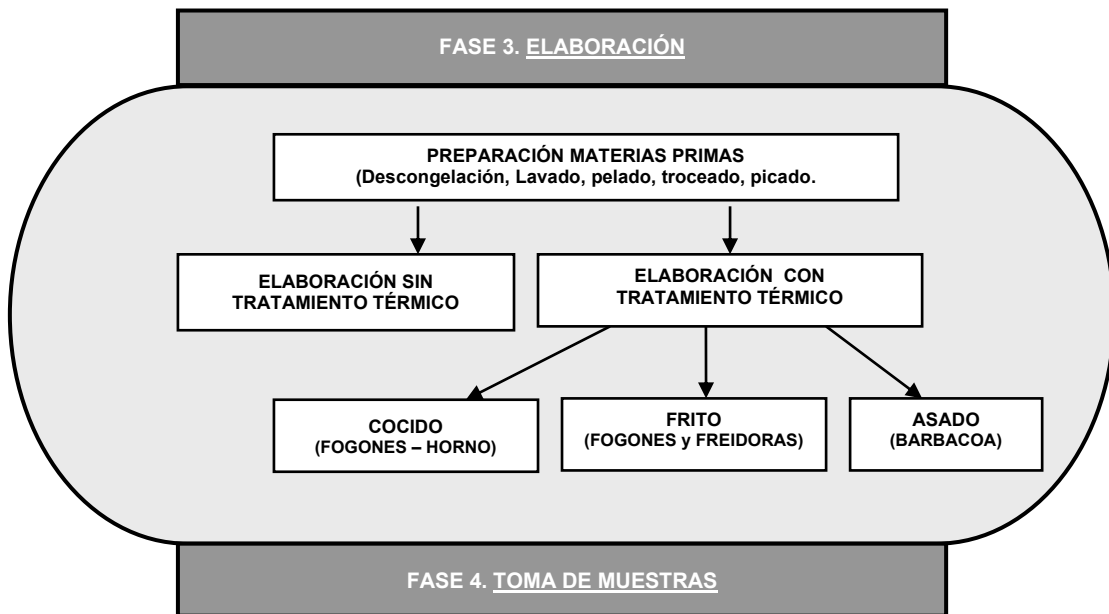
**Cuadro 1. TEMPERATURAS ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN**

- (1) **Embutidos** (no embutidos frescos) se consideran **no aptos** para el consumo en los casos en que la superficie fuera húmeda, pegajosa o rezume líquido; cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal (en embutidos secos, como chorizo y salchichón); cuando hubiere indicios de fermentación anormal; cuando la mezcla o masa presente coloraciones anormales; cuando se verifique presencia de gérmenes patógenos.
- (2) **Semiconservas**: Hay productos denominados semiconservas, como el jamón cocido, fiambres, anchoas en aceite, surimi, gulas, patés, ahumados, etc., que siempre se han de conservar en refrigeración, ya que a **diferencia de las conservas**, éstos productos no están esterilizados (sometidos a un tratamiento térmico que destruye todos los microorganismos). Ocurre lo mismo con numerosos productos envasados al vacío, proceso por el que se impide el crecimiento bacteriano. Algunos de estos productos deben conservarse en frío, como los ahumados, embutidos, quesos, salazones, etc. Otros, pueden colocarse en estanterías a temperatura ambiente, como los frutos secos, el café, etc.

Nota: Como norma general, se admiten tolerancias de hasta 3°C en dichas temperaturas, siempre y cuando estas subidas no sean permanentes y se deban a situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, descarches, etc.)

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 9 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

### FASE 3. ELABORACIÓN



Debido a la gran importancia de esta fase, además de describir el proceso llevado a cabo FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA”, se han añadido algunas recomendaciones y pautas a seguir por el personal de cocina.

#### **Fase 3.1. Preparación**

Esta fase incluye la descongelación de las materias primas congeladas, así como el lavado, pelado, troceado, loncheado o picado de materias primas.

La preparación de las materias primas se realiza en distinto momento de la elaboración, y estas dos fases están separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de útiles, equipos e instalaciones. Esta operación se realiza en la sala fría.

Los equipos, recipientes y útiles empleados para la manipulación de materias primas son distintos a los usados para manipular las comidas elaboradas.

El personal de cocina se lavará las manos siempre tras manipular materias primas y antes de manipular alimentos cocinados.



DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 10 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

- **Desinfección de vegetales destinados a consumo en crudo.**

La desinfección de los vegetales destinados a ser consumidos en crudo se ha de realizar de la siguiente forma:

- Se eliminan las partes externas sucias, así como los ejemplares que pudieran estar podridos, agrietados, rotos,...
- Se lavan con abundante agua potable.
- Se elimina el agua de lavado.
- Se sumergen en agua con lejía, en cuya etiqueta aparezca el rótulo "apta para desinfectar agua de bebida". Se alcanza una concentración de cloro activo entre 70 y 200 ppm.
- Se deja en reposo durante unos 15 minutos.
- Se aclara con abundante agua potable.
- Se deja escurrir.

- **Descongelación de materias primas**

Los productos congelados, que necesitan ser descongelados para su elaboración, se ubican, con 24 horas de antelación a su uso, en la cámara frigorífica F4.

Una vez los productos descongelados no volverán a ser nunca congelados, siendo período máximo de utilización de 24 horas.

### **Fase 3.2. Elaboración**

En FINCA EL BOTICARIO "LAMARCA" se elaboran tanto platos fríos como calientes (Ver FICHAS DE PRODUCTOS adjuntas a la presente MEMORIA DE LA ACTIVIDAD).

#### **Fase 3.2.1. Elaboración sin tratamiento térmico.**

Debido a la ausencia de tratamiento térmico, se recomienda seguir las siguientes directrices:

- Se hace preciso el estricto cumplimiento de las normas de higiene por parte de los manipuladores (VER PGH-07: PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES y GUÍA DE BUENAS PRACTICAS).
- Se debe seguir de forma exhaustiva lo estipulado en cuanto a la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (VER PGH-02: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN).
- Conviene delimitar diferentes zonas de trabajo, de manera que se evite la presencia de materiales u objetos provenientes de otros alimentos o de la preparación de los mismos, y que pudieran llegar al producto final. Con esta medida también se previenen posibles contaminaciones cruzadas.

En FINCA EL BOTICARIO "LAMARCA" no usan huevos frescos para la elaboración de salsas, los huevos frescos se someten a tratamiento térmico o se incorporan a comidas que vayan a alcanzar más de 75°C en su interior al ser elaboradas.

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 11 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

### **Fase 3.2.2. Elaboración con tratamiento térmico**

- **Procesos de elaboración con tratamiento térmico (fritos, asados, cocidos).**

Los equipos para realizar la elaboración de platos con tratamiento térmico en el FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” son: freidoras, fogones, plancha y hornos. Estos equipos están situados bajo una campana extractora dotada de filtro de olores y decantador de grasas.

Antes de comenzar cualquier proceso elaboración, FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” se revisa que los útiles de trabajo (sartenes, ollas,...) estén limpias y en perfecto estado.

Cuando se somete un alimento a tratamiento térmico, bien sea frito, asado o cocinado, éste alimento debe alcanzar tanto exteriormente como interiormente, en todos sus puntos, una temperatura superior a 65 °C y en caso de contener como ingrediente huevo fresco a temperaturas superiores a 75°C

- **Procesos de elaboración con tratamiento térmico: Frituras**

Este proceso es de gran importancia ya que, si no se renueva con periodicidad el aceite usado para freír, y no se respetan unas medidas de higiene, pueden formarse unos compuestos de degradación que pueden resultar perjudiciales para la salud.

En FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” las freidoras se vacían y se limpian tras cada evento, manteniéndose cerradas al finalizar la fritura, ya que el contacto del aceite con el aire acelera su degradación. Asimismo, no se usan temperaturas demasiado elevadas para freír, y se adiciona con frecuencia aceite nuevo para mantener constante el nivel, siempre y cuando el que quede esté en adecuadas condiciones.

El aceite se desecha tras la limpieza de la freidora, siendo éste retirado por una empresa gestora autorizada para la retirada de este tipo de residuos.

## **FASE 4. TOMA DE MUESTRAS**

Una vez concluida la elaboración de los distintos platos se realizan los siguientes controles y análisis:

- ❑ **MUESTRAS TESTIGO**

- Se toma una muestra de 200-250 gr. (una ración) de cada una de las comidas elaboradas y las mismas se introducen en unos recipientes provistos de tapadera, cada muestra en un envase.
- Estos envases se guardan en congelación durante una semana, a disposición de la Autoridad Competente.
- Los envases han de contener los siguientes datos: fecha de elaboración, denominación del plato que contienen y lugares a los que se ha distribuido.

- ❑ **CONTROLES INTERNOS / ANÁLISIS**

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 12 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

- Se toma una muestra de 200-250 gr. (una ración) de comida y se introduce en unos recipientes estériles provistos de tapadera, cada muestra en un envase. Se codificarán de la misma manera que las muestras testigo.
- Estas muestras se llevan a un Laboratorio Autorizado para que realice su análisis microbiológico, siguiéndose los siguientes criterios..

#### PARAMETROS A ANALIZAR



- Comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.
  - Recuento de microorganismos aerobios mesófilos.
  - Recuento de enterobacterias.
- Comidas preparadas comidas preparadas con tratamiento térmico.
  - Recuento de microorganismos aerobios mesófilos.
  - Recuento de enterobacterias.
- Comidas preparadas envasadas, a base de vegetales crudos.
  - Recuento de microorganismos aerobios mesófilos.
  - Recuento de Escherichia coli.

#### LIMITES QUE NO DEBEN SUPERAR

Comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.		
PARAMETROS	NIVELES (unidades UFC/gr. )	
RECuento DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	ÓPTIMO	inferior a $10^5$
	DUDOSO	superior a $10^5$ e inferior a $10^6$
	INACEPTABLE	superior a $10^6$
RECuento DE ENTEROBACTERIAS	ÓPTIMO	inferior a $10^3$
	DUDOSO	superior a $10^3$ e inferior a $10^4$
	INACEPTABLE	superior a $10^4$

Comidas preparadas comidas preparadas con tratamiento térmico		
PARAMETROS	NIVELES (unidades UFC/gr. )	
RECuento DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	ÓPTIMO	inferior a $10^4$
	DUDOSO	superior a $10^4$ e inferior a $10^5$
	INACEPTABLE	superior a $10^5$
RECuento DE ENTEROBACTERIAS	ÓPTIMO	inferior a 10
	DUDOSO	superior a 10 e inferior a $10^2$
	INACEPTABLE	superior a $10^2$

Vegetales crudos.		
PARAMETROS	NIVELES (unidades UFC/gr. )	

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 13 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

RECUESTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	ÓPTIMO	inferior a $10^5$
	DUDOSO	superior a $10^5$ e inferior a $10^6$
	INACEPTABLE	superior a $10^6$
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI	ÓPTIMO	inferior a 10
	DUDOSO	superior a 10 e inferior a $10^2$
	INACEPTABLE	superior a $10^2$

- **Frecuencia:** La periodicidad de realización de estos análisis será de DOS MUESTRAS AL AÑO, tomada de forma aleatoria de cualquiera de los grupos de comidas, teniendo en cuenta que al menos 1 de ellas sean de vegetales crudos.

#### **FASE 5. MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE EN FRÍO O EN CALIENTE.**

Para el transporte de las comidas se utiliza **UNA FURGONETA FRIGORÍFICA**.

Las comidas una vez elaboradas son introducidas en recipientes isotermos heréticamente cerrados manteniéndose así para los platos a servir en caliente temperaturas iguales o superiores a  $65^{\circ}\text{C}$  y para platos a servir en frío temperaturas superiores a  $0^{\circ}\text{C}$  e igual e inferiores a  $4^{\circ}\text{C}$ .

En esta fase se ha de controlar la temperatura de salida y la temperatura de llegada de los alimentos/comidas, para ello se ha de medir la temperatura en el origen y la temperatura en el destino. Estas temperaturas se anotan en el REGISTRO TEMPERATURAS DE TRANSPORTE (adjunto en el PGH-05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO).

No se deben registrar temperaturas de riesgo, es decir en el rango situado entre temperaturas superiores a  $4^{\circ}\text{C}$  e inferiores a  $65^{\circ}\text{C}$ , rango en el cual los microorganismos se multiplicarán rápidamente.

El control de estas temperaturas se especifica en el PGH-05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO.

#### **PLATOS FRÍOS - MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE EN FRÍO**

En FINCA EL BOTICARIO "LAMARCA" una vez elaborados los platos a servir en frío, éstos son introducidos en una zona específica de la CÁMARA F4, que es habilitada para productos de catering cuando se vaya a realizar esta actividad. Éstos se ubican en recipientes provistos de tapadera, manteniéndose en éste elemento de frío a temperaturas superiores a  $0^{\circ}\text{C}$  y no superiores a  $2^{\circ}\text{C}$  hasta ser introducidos, en éstos mismos envases, en los carros isotermos en los que van a ser transportados, justo antes del transporte.

Justo antes de introducirlos en los carros isotermos para su traslado, LA PERSONA RESPONSABLE mide la temperatura de la comida mediante un termómetro láser, debiendo ser superiores a  $0^{\circ}\text{C}$  e inferiores a  $2^{\circ}\text{C}$ , para así asegurar que no se va a registrar temperaturas en destino superiores a  $4^{\circ}\text{C}$ ,

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 14 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

momento en el cual también se procede a su lectura termométrica. (Ver PGH-05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO).

### **PLATOS CALIENTES – MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE EN CALIENTE**

En FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” se coordina la elaboración de los platos a servir en caliente de forma que una vez terminados, desde que salen de la fuente de calor, son directamente introducidos en recipientes de material plástico resistentes a altas temperaturas, aptos para alimentos y provistos de tapadera y cierre hermético. En estos envases se introducen en los carros isoterms y éste en el vehículo donde van a ser transportadas.

Justo antes de introducirlos en los carros isoterms para iniciar su transporte, en vehículo isotermo, LA PERSONA RESPONSABLE mide la temperatura de la comida mediante un termómetro láser, debiendo ser como mínimo de unos 5°C - 10°C superior a 65°C, es decir entorno a 70°C – 75°C, para así asegurar que no se va a registrar temperaturas en destino inferiores a 65°C, momento en el cual también se procede a su lectura termométrica. (Ver PGH-05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO).

Estas temperaturas, en origen y en destino, tanto para comidas a transportar en frío como en caliente, quedarán anotadas en el REGISTRO DE TEMPERATURAS DE TRANSPORTE (incluido en el PGH-05: PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO), en el que se reflejarán los siguientes datos: fecha, temperatura en origen, temperatura en destino, datos del destino (nombre del cliente y lugar de destino), así como la comprobación del adecuado cierre de los carros que contienen las comidas.

### **FASE 6. SERVICIO**

#### **CATERING:**

Una vez las comidas en su lugar de destino, se van emplatando y sirviendo los distintos platos según el orden en que se van a ir sirviendo. Los platos que se han de servir en caliente se emplan y se ubican en bandejas en el carro caliente para seguir manteniéndolos en caliente hasta el momento en que han de ser servidos.

La distribución se realiza a nivel de Almería y provincia, utilizando para ello UN vehículo frigorífico tipo furgoneta.

#### **PROPIAS INSTALACIONES**

En FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” conforme se van elaborando los platos se van sirviendo, NUNCA se conservan en frío los platos elaborados para luego ser recalentados.

DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b>  EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA 950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693	PLANES GENERALES DE HIGIENE		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 15 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
MEMORIA DE LA ACTIVIDAD			

### 3. RESIDUOS (VER PGH-08: PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES)

En las distintas dependencias se ubican recipientes destinados a los desechos y desperdicios, siendo éstos de material plástico, dotados de tapadera, apertura mediante pedal y de bolsa de material plástico en su interior. En el conjunto de las instalaciones de FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” se ubican un total de unos CUATRO de éstos recipientes. Ver ubicación de cada uno de ellos en PLANOS DISTRIBUCIÓN Y SUPERFICIES.

La ubicación de los desperdicios no coincidirá jamás con el punto de descarga y entrada de materias primas.

Los residuos depositados en los cubos de basura son eliminados al finalizar el evento, depositándose en los contenedores pertenecientes a la empresa municipal de recogida de basuras, los cuales son retirados por el servicio de limpieza de este de forma diaria.

Los aceites usados son retirados por una empresa de recogida de aceite usado (RECICLADOS LA ESTRELLA). Dicha empresa suministra unos bidones de material plástico con tapadera donde se van vertiendo los aceites a desechar.

### 4. PERSONAL

FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” cuenta con el personal expuesto a continuación, siendo las funciones de cada una de ellos las siguientes:

- 1 ENCARGADO: responsable de realizar las tareas que se mencionan en el presente SISTEMA DE AUTOCONTROL (D. ALEJANDOR VERDEJO GÓNZALEZ).
- 1 COCINERO: encargado de la elaboración de los distintos platos.
- 2 AYUDANTES DE COCINA: se encargan de la preparación de materias primas y realizan tareas de limpieza y desinfección.
- 2 LIMPIADORES: destinados exclusivamente a tareas de limpieza y desinfección.
- CÁMAREROS: destinados al servido de los platos. Según necesidad de cada evento, entre 10 y 15 personas son contratadas de forma eventual.
- 1 CONDUCTOR: encargado de la distribución, así como del control de las temperaturas de las comidas que van a ser distribuidas.

Todos los trabajadores, que realicen tareas de manipulación de alimentos, de FINCA EL BOTICARIO “LAMARCA” están en posesión de la Acreditación de Formación en Higiene Alimentaria, siendo esta formación impartida por persona o empresa cualificada.

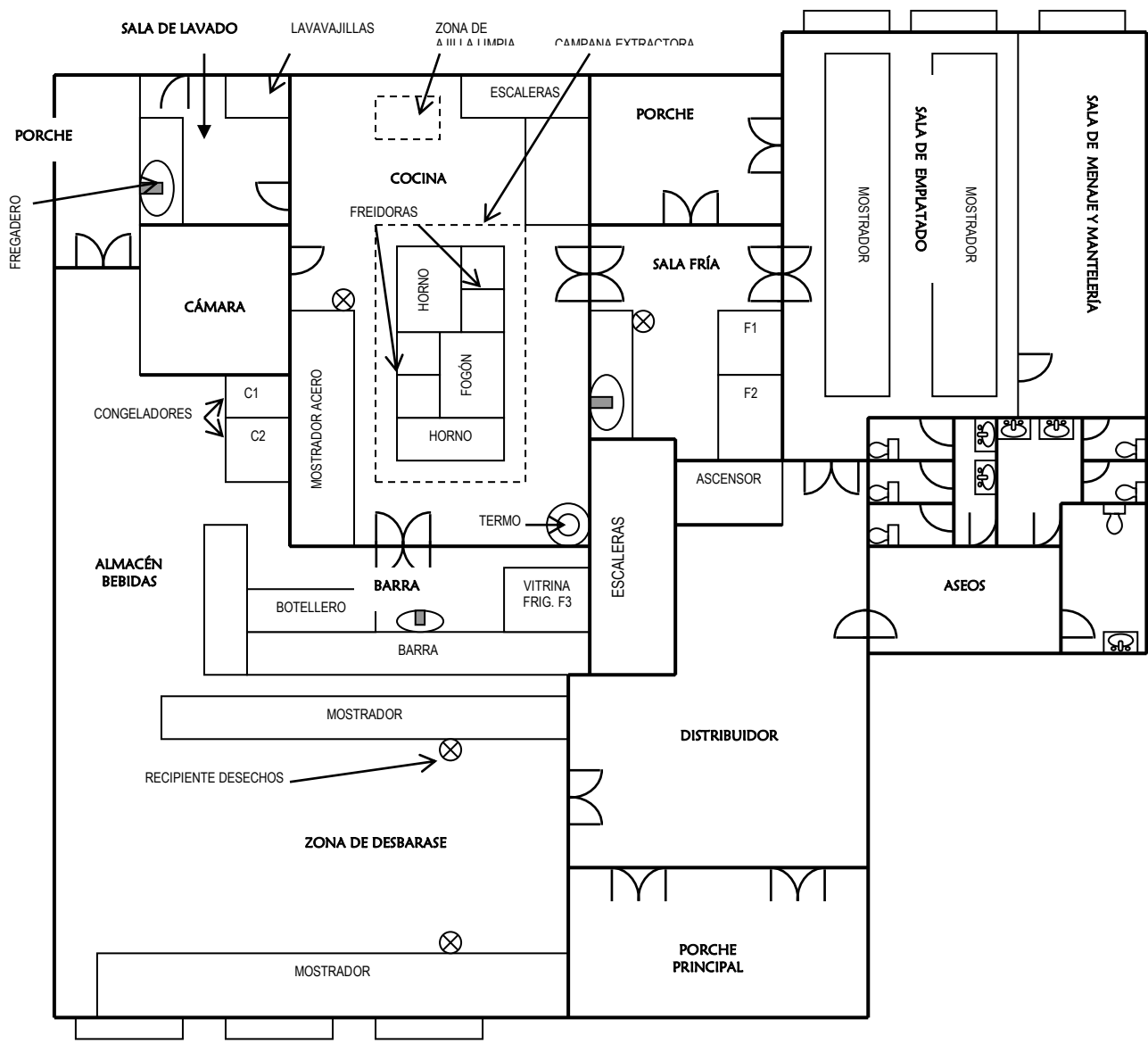
DOCUMENTO ELABORADO POR:   <b>CALITEC C.B.</b> <small>EMPRESA ESPECIALISTA EN HIGIENE ALIMENTARIA</small> <small>950 273 046 / 654 374 692 / 654 374 693</small>	<b>PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>		Revisión: 1 Septiembre 2021 Pág. 16 de 16
	FINCA EL BOTICARIO LAMARCA  CONVENCIONES Y CONGRESOS LAMARCA, S.L.		
<b>MEMORIA DE LA ACTIVIDAD</b>			

## 5. DOCUMENTOS ADJUNTOS

- FICHAS DE PRODUCTOS.

## 6. FLUJO SOBRE PLANO (VER HOJA SIGUIENTE)

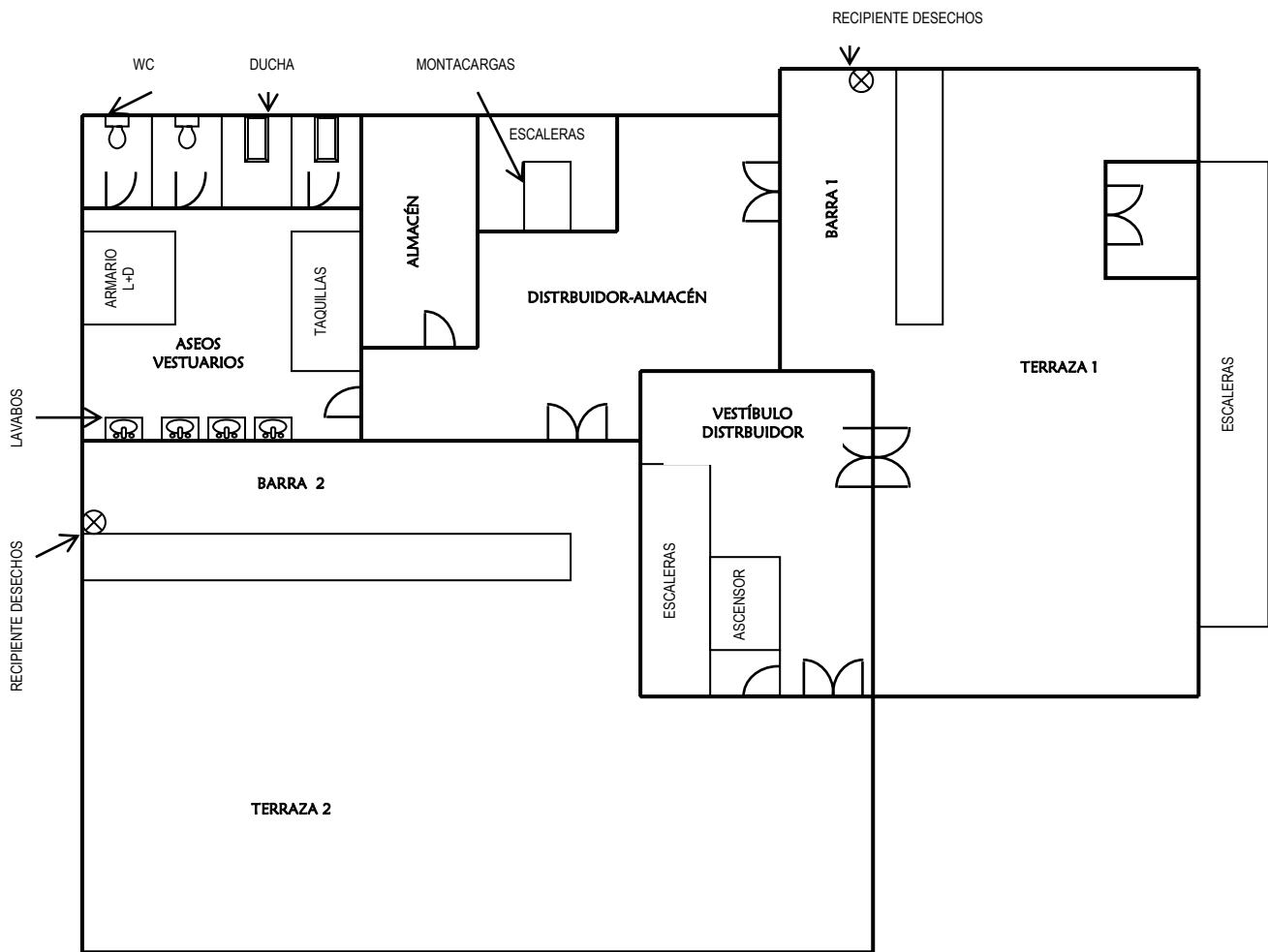
CARPAS Y ZONA DE PÚBLICO



CARPAS Y ZONA DE PÚBLICO

**PLANO GENERAL INSTALACIONES PLANTA BAJA**  
(superficie útil 276m<sup>2</sup>)  
**LAMARCA – FINCA EL BOTICARIO**  
PARAJE EL BOTICARIO - C.P. 04120 LA CAÑADA DE SAN URBANO, ALMERÍA





**PLANO GENERAL INSTALACIONES PLANTA ALTA**  
 (superficie útil 77,15 m<sup>2</sup>)  
**LAMARCA – FINCA EL BOTICARIO**  
 PARAJE EL BOTICARIO - C.P. 04120 LA CAÑADA DE SAN URBANO, ALMERÍA